

SIERO DOLCE DI LATTE IN POLVERE

Siero di latte in polvere



MAZZOLENI

SEDE AMMINISTRATIVA:

via dell'Artigianato, 77/81
24055 Cologno al Serio (BG)
tel: 035 4183311 – fax 035
4183398

SEDE PRODUTTIVA:

via dell'Industria, 37/39
26020 Cappella Cantone (CR)
tel: 0374 030195

e-mail: info@mazzoleni.com
web: www.mazzoleni.com

Agg. ST 24/06/2025

Queste informazioni sono basate sulle conoscenze attualmente disponibili, fornite dal produttore alla Mazzoleni SPA, e, a nostra conoscenza, sono accurate e complete. Tuttavia quanto specificato non può essere considerato come un diritto o una garanzia.

These informations are based on the actual available acknowledgements, supplied from producer to Mazzoleni SPA, and, as far as we know, are accurate and complete. However all the informations showed can not be assumed as a guarantee.

NOTE TECNICHE:

SIERO DOLCE DI LATTE IN POLVERE è un prodotto di elevata qualità, a bassa igroscopicità, ottima fluidità, bassa attitudine alla formazione di grumi e uniforme distribuzione nelle miscele, aspetti tecnologici di fondamentale importanza nella composizione di mangimi per i primi periodi.

ASPETTO:

Polvere
Color crema

COMPONENTI ANALITICI (espressi sul T.Q.):

Proteina grezza _____	12,0 %
Ceneri grezze _____	9,0 %
Lattosio _____	70,0 %

CONFEZIONE:



SACCO 25 KG



Azienda con sistema di gestione per la
qualità ISO 9001:2008 · certificato CSQA

n. 1660

FAMI-QS - CERT. FAM-0763